

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平8-256710

(43) 公開日 平成8年(1996)10月8日

(51) Int.Cl. ⁹	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 1/10			A 2 3 L 1/10	F
				G
B 6 5 D 85/50			B 6 5 D 85/50	E

審査請求 未請求 請求項の数1 書面 (全 2 頁)

(21) 出願番号 特願平7-104518

(22) 出願日 平成7年(1995)3月27日

(71) 出願人 592015787

秋田 茂盛

東京都板橋区大山町21-8 高橋マンシ
ン301号

(72) 発明者 秋田 茂盛

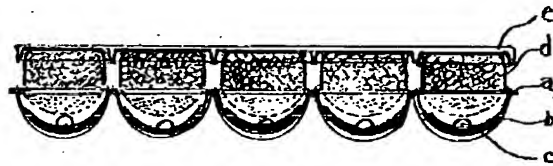
東京都板橋区大山町21-8 高橋マンシ
ョン301

(54) 【発明の名称】 冷凍にぎり寿司の成形加工方法及びその包装物

(57) 【要約】

【目的】 にぎり寿司のシャリとネタを容器収納包装工程で成形加工できるにぎり寿司の製造方法及び包装物の提供。

【構成】 本発明は、にぎり寿司を入れる器に成形加工道具としての機能を付帯して、その容器を利用する方法との相関関係によって構成されている。



1

【特許請求の範囲】

【請求項1】にぎり寿司を入れる下部容器の底部に、その寿司の低部と同形の浅い溝が成形された容器と、上部かん合蓋の部分には、海老、烏賊、玉子等のすし種及び飯の大半が収納できる形状の窪みが成形された容器を準備し、その蓋の部分の窪みに、すし種を敷き詰めその上に山葵を塗布する。次に余白窪みの部分に一定量のシャリ（飯）を詰める。最後に下部容器の溝の部分がシャリの低部をすっぽり収納するように、かん合して上下反転させると、すし種が上にシャリが下になる握り寿司の製造方法及びその加工機能を有する包装物。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【産業上の利用分野】本発明は、包装容器自体に、にぎり寿司製造工程上の作業道具性があり、にぎり寿司の急速冷凍工程における風圧による、すし種の散乱を防止する。又、持ち帰りの江戸前寿司の容器に使用すると賞味期間の延長効果がある。更に、冷凍寿司の解凍時間短縮並びに電子レンジ解凍時の、すし種接触によるすし種の加熱傷を防止できる。

【0002】

【従来の技術】従来の冷凍寿司製造は、ロボット等で成形されたシャリをトレー上に並べ、シャリの上に山葵、すし種を置き更にすし種がシャリに纏いつくよう絞めの作業が必要であった。

【0003】従来は、にぎり寿司を急速冷凍機に入れて冷凍する場合、軽量なすし種や絞めが弱いすし種は、急速冷凍機の強い風圧で飛されて、修正作業に手間取ることがあった。又バッチ型の急速冷凍の場合は、その容量に適量な寿司の生産数量が充ててまで室内に放置するので、始業時と終業時の寿司の含有水分量にバラツキが生じ、製品に斑がでる弊害があった。

【0004】

【発明が解決しようとする課題】そこで本発明は、江戸前寿司を入れる器自体に加工道具としての機能を付帯させて、従来の冷凍にぎり寿司加工上の諸問題を解決しようとするものである。

【0005】

【発明が解決するための手段】そのためには、容器の蓋の部分に寿司の上部のすし種とほぼ同形の窪みを成形する。更に下部容器にも寿司の低部のシャリと同形の溝を成形して、上下容器の空間にすし種と山葵を置き、シャ

2

リを詰めて容器をかん合すると内部に圧力がかかり包装行為自体で、シャリとすし種は、にぎり寿司の形状に成形加工され、同時に容器包装も完了する。

【0006】

【作用】本発明方法によれば、容器の上蓋を反転させ窪みの中に、すし種を裏返しに置き、その上に山葵を塗布する。次にシャリ成形ロボット又は手握りのシャリを詰めて下部の容器で逆さまに蓋をすると、下部容器の溝でシャリの低部は自然に成形され、同時にその圧力で、すし種とシャリは握り絞められた状態となり、すし種の表面は婉曲にシャリを纏い、シャリの低部は平面になる。

【0007】従ってにぎり寿司は、逆さまの状態で加工される。急速冷凍する場合は、そのままシャリの部分を上にして冷凍するが、その際蓋は取り外して直接冷気を吸収させ、急速冷凍を促進する。すし種の部分は、やはり逆さまの状態で容器の中にあり風圧より保護されて散乱を免れる。

【0008】

【実施例】図1は、すし種の部分を囲繞する容器の上蓋(a)を逆さまに置いた断面図であるが、それによって実施例を説明すと、aの中にすし種(b)をいれる。次に山葵(c)を塗布してシャリ(d)を詰める。最後に低部容器(e)でやや強めにシャリ(d)を押さえると、にぎり寿司の成形及び容器包装は完了する。

【0009】

【発明の効果】にぎり寿司の成形加工と容器への収納が同時にできるので、いち早く落下菌や通常の生菌から隔離されるので、衛生管理に優れ、作業性も良く素人でも簡単に、手早く均一性ある美形のにぎり寿司をつくることができる。特に多量生産を要する冷凍寿司のすし種トッピングが簡単迅速なり、常温保存中、シャリとすし種の保湿維持が延長するので、水分蒸発による味覚低下と製品の目減りを抑制できる等の効果がある。

【図面の簡単な説明】

【図1】は本発明方法の説明図である。

【符号の説明】

- a 容器の上蓋
- b すし種
- c 山葵
- d シャリ
- e 低部容器

【図1】

